



Carta



PLATOS

Filete Arriero, 350 grs **\$16.900**
Filete de vacuno envuelto en tocino, acompañado de papas fritas rústicas.

Lomo a lo pobre, 350 grs **\$16.900**
Lomo vetado acompañado de papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.

Pollo a la plancha, 400 grs **\$12.900**
Trozos de filete salteados acompañado de papas fritas rústicas.

Ceviche mixto **\$13.900**
Salmón, camarón, cebolla morada en corte pluma, pimiento morrón, cilantro y jugo de limon.

PICHANGAS

Pollo **\$19.900**
Base de papas fritas cubiertas con filetes de pechuga, costillas de cerdo ahumadas, palta, tomate y huevo duro.

Cerdo **\$23.900**
Base de papas fritas cubiertas con trozos de pulpa de cerdo, costillas de cerdo ahumadas, palta, tomate y huevo duro.

Lomo Vetado **\$24.900**
Base de papas fritas cubiertas con trozos de lomo vetado, costillas de cerdo ahumadas, palta, tomate y huevo duro.

Filete **\$25.800**
Base de papas fritas cubiertas con trozos de filete de vacuno, costillas de cerdo ahumadas, palta, tomate y huevo duro.

CHORRILLANAS

Rio Laja **\$19.900**
Base de papas fritas cubiertas de cebollas y coronado con trozos de filete de vacuno, un par de huevos fritos.

Rio Duqueco **\$23.900**
Base de papas fritas cubiertas de cebolla caramelizada, trozos de filete de vacuno con chorizo y coronado con un par de huevos fritos.

Rio Bio Bio **\$24.900**
Base de papas fritas rústicas cubiertas de queso, bajo trozos de filete de vacuno, pollo salteado al orégano, coronado con un par de huevos fritos.

TABLAS

Carnes **\$28.900**
Plancha caliente con trozos de carne de vacuno, cerdo, pollo, chorizo y vegetales, acompañados de papas fritas.

Rústica **\$26.900**
Variedad de embutidos, trozos de vacuno, ave y cerdo ahumado. Todo esto flambeado en vino blanco y con una cama de papas rústicas.

Mar y Tierra **\$25.900**
Camarones ecuatorianos acompañado de una plancha caliente de carnes de vacuno y pollo. Todo esto sobre una cama de papas fritas rústicas.

ENTRADA

Empanadas de queso **\$8.900**
(6 Unidades, fritas)

Empanadas de camarón queso **\$10.900**
(6 Unidades, fritas)

Empanadas de pino **\$10.900**
(6 Unidades, fritas)

SANDWICH DE LA CASA

(acompañados con papas fritas y salsas de la casa)

Laguna Esmeralda (vacuno) **\$11.900**
Laminas de posta rosada sobre una cama de lechuga hidropónica cubierta por champiñones salteados, acompañados de tocino ahumado y queso fundido. Todo esto coronados con un huevo frito y mayonesa de la casa.

Caupolicán (vacuno) **\$11.900**
Laminas de posta rosada cubierta con tocino, champiñones salteados, bañado con queso fundido en plancha acompañado de tomate más una suave capa de mayonesa de la casa.

Plaza Pinto (vacuno) **\$11.900**
Laminas de posta rosada seguido de cebolla caramelizada, champiñones y tocino ahumado. Todo sellado con queso fundido y una suave capa de mayonesa de la casa.

Av. Costanera (mechada) **\$11.800**
Carne mechada sobre una cama de lechugas hidroponicas, maíz, tomate, espárragos y una suave capa de mayonesa de la casa.

O'higgins (mechada) **\$11.800**
Carne mechada mezclada con queso fundido, champiñones cubiertos con cebolla morada y pimentón salteado.

Galvarino (cerdo) **\$11.900**
Cama de tomate con láminas de lomo de cerdo, cubiertos con chucrut a la plancha, un suave puré de palta y tocino crocante. Todo esto sellado con una delicada capa de mayonesa de la casa.

Pan Pita ave (ave) **\$10.200**
Filetes de pechuga a las finas hierbas, cubierta con una capa de lechugas hidropónicas, láminas de tomate y una suave capa de mayonesa de la casa.

EXTRAS

(sandwich - pichanga)

Extra 1 **\$1.200**
Tomate, maíz, lechuga

Extra 2 **\$2.000**
Huevo, cebolla, pepinillo, chucrut y pimentón.

Extra 3 **\$2.500**

Champiñón, palta, palmito, espárrago, queso, poroto verde, vienesa y tocino.
Extra 4 **\$4.900**

Dos costillas ahumadas.



PedidosYa

SANDWICH TRADICIONALES

(acompañados con papas fritas y salsas de la casa)

Queso Caliente Pan, queso.	\$6.900
Solo Pan, carne.	\$7.500
Palta - Mayo Carne, palta, mayonesa.	\$7.900
Tomate - Mayo Carne, tomate, mayonesa.	\$7.900
Italiano Carne, palta, tomate, mayonesa.	\$9.400
Dinámico Carne, chucrut, palta, tomate, mayonesa.	\$9.400
Barros Luco Carne, queso.	\$9.600
Champiñón Queso Carne, champiñón, queso, mayonesa	\$9.600
Chacarero Carne, tomate, poroto verde, ají verde.	\$9.800

ENSALADAS

Catedral Filetitos de pechuga a la plancha sobre una base de lechugas hidropónicas, huevo duro, palta, tomate, maíz, poroto verde y palmito.	\$8.900
Buen Pastor Camarones ecuatorianos salteado a la mantequilla, lechuga hidropónica, pimentón, aceituna, maíz y tomate.	\$8.800
Palta Palmito	\$4.200
Palta Palmito Tomate	\$4.900
Ensalada Chilena	\$4.900

COMPLETOS DE LA CASA

Colón Carne mechada acompañada de champiñón, tocino, huevo y queso fundido.	\$6.200
Oriente Carne mechada acompañada de palta, tomate, tocino ahumado. Todo sellado con una suave capa de mayonesa de la casa.	\$6.500
Mistral Carne mechada acompañada de palta, tomate, champiñón, queso fundido y mayonesa de la casa.	\$6.800

PAPAS FRITAS

Individual	\$5.500
Familiar	\$6.200
Queso y Ciboulette	\$6.500
Salchipapas	\$6.900

POSTRES

Trozo de torta	\$4.500
Copa de helado (Dos sabores)	\$5.900
Copa de café helado	\$5.900



COMPLETOS

Especial mayo	\$3.000
Chucrut mayo	\$3.200
Tomate mayo	\$3.100
Palta mayo	\$3.400
Tradicional Chucrut, tomate, mayo	\$3.600
Italiano Palta, tomate, mayo	\$3.900
Dinámico Palta, chucrut, tomate, mayo	\$4.000

DESAYUNO

Paila de huevo	\$2.500
Paila de huevos con jamón	\$2.900
Paila de huevos con queso	\$2.900
Paila de huevos con tocino	\$2.900
Paila de huevos con tomate	\$2.900
Paila de huevos con tocino tomate	\$3.900
Desayuno Angelino Sopaipillas con una paila de huevos revuelto, trozo de torta, copa de jugo natural y cafe a eleccion	\$7.900
DESAYUNO HASTA LAS 12:00HRS.	

BEBESTIBLES

Jugos naturales 100% fruta	\$4.200
Bebidas 350cc Individual	\$3.200
Mineral c/s Gas 350cc	\$2.500
Nectar Individual	\$2.900

CERVEZAS

Kunstmann y Austral	\$4.500
Royal, Heineken y Sol	\$3.900
Cerveza cero alcohol	\$3.900
Schop 500cc	\$5.500
Michelada (limón + sal)	\$1.200

COCTELERIA

Pisco Mistral 35°	\$5.500
Pisco Sour tradicional	\$5.700
Mojitos (Sabores a eleccion)	\$6.500
Vino 750cc Santa Ema	\$16.900
Copa de vino	\$3.900
Sangría 475cc	\$5.800

INFUSIONES

Expresso	\$2.500
Expresso Doble	\$2.900
Americano	\$2.900
Cortado	\$3.500
Capuccino	\$3.200
Mokaccino	\$3.800
Latte	\$3.500
Café instantáneo	\$1.900
Té y té de hierbas	\$2.500
Chocolate caliente	\$3.900